

Wiśniówka

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Wiśniówka z miętą

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 40 PLN

Potrzebne składniki:

- wypestkowane wiśnie - 1 kg
- spirytus - 0,5 l
- wódka - 0,5 l
- cukier - 20 dag
- gałązki świeżej mięty - 3 szt.

Przydatne akcesoria:

naczynie szklane

Etapy przyrządzania:

1. Wypestkowane wiśnie wraz z listkami mięty zalać wódką i spirytusem. Odstawić na 2 tygodnie. Po tym czasie zlać alkohol do innego naczynia, a owoce zasypać cukrem. Po tygodniu, gdy cukier się rozpuści, przecedzić owoce przez gęstą gazę. Otrzymany syrop połączyć z alkoholem. Odstawić na 2-3 miesiące.

Jak podawać?

w małych szklaneczkach